



BRIOCHINE PLUS

Ref.: 40350105



Mejorante de Panadería
y Bollería (en Pasta)

- Permite una producción ALL IN, es decir que todos los ingredientes pueden ser amasados juntos
- Permite una buena alisadura de la pasta
- Proporciona una buena maquinabilidad y facilita la hechura
- Regulariza la fermentación
- Buen desarrollo en el horno, da una corteza fina y ligera
- Aporta una miga bien estructurada con alveolos finos y regulares
- Efecto suave y esponjoso, se deshace en boca

Composición

Emulgente E471 y E472e hidratados.
Aroma

Nota: Emulsivos E471 y E472e son hidratados para transformar su sustancia cristalina amorfa en sustancia activa

U Utilización

Pasta levantada: 2 % del peso de harina utilizada.

Embalaje

Cubos de 24 kg
Palet de 648 kg (27 cubos x 24 kg)
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm
Palet de 720 kg (30 cubos x 24 kg)
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 135 cm

Tiempo de conservación

45 días desde la fecha de fabricación

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE